PROGRAMA NACIONAL DE FORMACIÓN EN TURISMO			
Unidad Curricular: Alimentos y Bebidas (Especifica)			**Unidades crédito:** 5
Institución/sede: CUC, CUJLPR, UPTBAL, IUTJAA, IUTDM, UPTPLMR, IUTPC, UNEY, UPTAEB, IUTET, UPTMKR.			
Trayecto: II	**Fecha de elaboración:** Mayo 2013	**Horas Semanales:** 4	**Código:** T2AB45
Autores: Comité Interinstitucional y Mesa Técnica del PNF Turismo		**Perfil Docentes:** Licenciado en Ciencias y Cultura de la Alimentación o carrera afín, Licenciado en Turismo o carrera afín con estudios especiales y experiencia en el área de alimentos y bebidas.	
Justificación: La alimentación y la nutrición, como valor humano, deben formar parte del código ético personal; la salud depende del ser y el hacer, atendiendo a las diferentes tendencias culturales, exigencias de los comensales y características ambientales de los territorios y su tradición agrícola. La gastronomía es una manifestación de cómo somos colectivamente, y de cómo el universo culinario también viene a ser un elemento constituyente de la identidad nacionalidad. La oportunidad de crear y diseñar menús -partiendo del enfoque etnoalimentario local y desde buenas prácticas-, debe responder a las demandas de los servicios de alimentos y bebidas de los visitantes y los usuarios locales, afianzando la identidad del destino. La capacidad para administrar, planificar, organizar y dirigir con éxito los diversos departamentos de alimentos y bebidas de los múltiples servicios gastronómico -asociados a alojamiento o no-, debe procurar el ahorro de tiempo, de espacio y de costos, innovando en metodologías para desarrollar productos y servicios de alta calidad, en un marco de sostenibilidad, que mejoren la competitividad territorial en los destinos turísticos. El conocimiento de las herramientas de inocuidad y manipulación de alimentos, son base para la excelencia de la calidad y el nivel de nutrición de los alimentos y bebidas desde la cocina. Ella se complementa con una buena administración de los recursos financieros, del talento humano y la eficiencia y pertinencia del servicio final. Los servicios de alimentos y bebidas han impulsado el emprendimiento en toda la historia de la humanidad, desde pequeñas ventas familiares de comidas hasta grandes cadenas de producción y distribución de alimentos –externalización de servicios de comidas-, pre elaborados o terminados, para restaurantes, franquicias o diferentes tipos de eventos, preparadas en cocinas centrales independientes del lugar de ventas o consumo. Se orienta a dar a conocer los antecedentes, la historia, los conceptos y la gestión de los servicios turísticos de alimentos y bebidas -tanto en el ámbito mundial, nacional, regional y local-, partiendo de la soberanía alimentaria y del desarrollo endógeno, como base fundamental para la reafirmación de nuestra identidad gastronómica, considerando a la alimentación como acto social total y una de las manifestaciones más acatadas por la sensibilidad popular.			

Habilidades, Destrezas y Saberes	Contenidos Emergentes Articulados	Referencias
Conoce reflexivamente la evolución con enfoque territorial de la gastronomía mundial, en Venezuela y sus tendencias, para entender los principios básicos de la nutrición humana a través de la historia, sus conceptos y las bases de una alimentación sana e inocua.	• **Gastronomía.** .1. Conceptos. .2. Evolución e historia. .3. Tendencias gastronómicas y ambientes. .4. Gastronomía mundial, nacional, regional y local. .5. Importancia de la gastronomía en la actividad turística. • **Alimentación.** .1. Principios básicos. .2. Balance de alimentos. .3. Aspectos básicos nutricionales. .4. Principios de inocuidad y manipulación de alimentos.	Álvarez, M. "La cocina como patrimonio (in) tangible". Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico y Cultural de la Cuidad de Buenos Aires. Secretaria de Cultura, Buenos Aires, 2002. Ayala, H. Buscando calidad en Turismo y Hotelería. Universidad San Francisco Xavier, 1995. Barrera, E. Las Rutas Gastronómicas. Una estrategia de desarrollo rural integrado. IV Seminario Internacional de Turismo Rural del Cono Sur, 1999. Bernard, A. Domínguez, P. Rutas de Arte y Gastronomía una propuesta inexplorada. Estudios y Perspectivas en Turismo. 2001.
Utiliza creativamente habilidades para el diseño integral de menús asociados a reglas generales de ingeniería de los alimentos y demanda del servicio a usuarios.	**Elaboración y planificación de menús.** .1- El menú. .2- Tipos de menús. .3- Ingeniería del menú. .4- Maridaje de bebidas y alimentos. .5- Reglas generales.	Cartay, R. Entre Gustos y Sabores. Costumbres Gastronómicas de Venezuela: Fundación Bigott, 2010. Cartay, R. El Pan Nuestro de Cada Dia. Fundación Bigott, 2003. Cerra, J. Curso de Servicios Hoteleros. Gastronomía Internacional. Escuela de Hotelería y Turismo, 1994.
Gestiona proactivamente los Inventarios, costos, compras, almacenaje y rendimiento de alimentos y bebidas en servicios gastronómicos con visión de sostenibilidad económica, social y ambiental.	**Control de costos de alimentos y bebidas.** .1- Conciliación de costos. .2- Pruebas de rendimiento. .3- Receta estándar. .4- Manejo de inventario. .5- Compras y almacenaje de materias primas e insumos.	Enciclopedia de Turismo, Hoteles y Restaurantes. España, 1998. Fuentes, C. y Hernández, D. Fogones y Cocinas Tradicionales de Venezuela. Ed. Cavendes. Caracas, 1993. Gallego, J. Marketing creativo para el servicio de comidas. Trillas, México, 1994
Aplica las tecnologías de administración de alimentos y	**Departamento de alimentos y bebidas.**	González, C. ISO 9000- Requerimientos. Mc. Graw. Hill. 2001

bebidas, en función de optimar funciones asociadas a la organización de los espacios de cocina y de comedores para mejorar procesos de transformación de alimentos orientados a dar respuesta a diferentes modos de servicios gastronómicos asociados a alojamiento o no.	1.1. Conceptos, funciones e importancia. 1.2. Estructura organizativa del departamento de alimentos y bebidas. 1.3. Brigadas de cocina 1.3.1 Tipos. 1.3.2 Equipos y utensilios de cocina. 1.4. Brigadas de servicios 1.4.1. Clasificación. 1.1.2. Tipos de servicios. 1.4.3. Utensilios y equipos de servicios. 1.4.4. Montaje y marcaje de mesa	Juárez, J. Nacionalismo culinario. La cocina Mexicana en el siglo XX. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. México 2008. Lovera, J. Gastronauticas. Fundación Bigott. 2006. Manual Práctico de Restaurante. Paraninfo. España. Manual de Servicio Básico de Comedor. INCE. 2000. Pedreira, R. Dependiente Gastronómico II. Intur. Cuba, 1993. Reay, J. Restauranteria Básica. Trillas. México, 2003. Sanoja, M. Los Hombres de la Yuca y el Maíz. Monte Ávila Editores Latinoamericana, 1982. Schlüter, R., y Ellul, D. T. Gastronomía y turismo en Argentina. Revista de turismo y patrimonio cultural, 2008. Schlüter, R. "Turismo y patrimonio gastronómico: una perspectiva". Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos. Argentina, 2006. Villena, E. Técnico en Hotelería y Turismo. Cultura. S. A. España.
Experiencias de formación: Conversación grupal para diagnóstico inicial, lluvia de ideas, presentación oral y escrita, dramatización, video conferencias, presentación y discusión de equipos de trabajo, taller, microclases, exposiciones, ensayos, informe, mapa conceptual, mapa mental, dinámica grupal, debate dirigido, lectura comentada, estudio de caso, conversatorio.		
Evidencias de saberes productivos: Calidad de la participación. Reflexión formativa del nivel de conocimiento generado por los contenidos programáticos presentados. Capacidad para articular una propuesta. Uso del material audiovisual. Creatividad y originalidad. Comprensión lectora y producción escrita. Presencia de los elementos de redacción, síntesis y análisis.		